

MANAGER-POL

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

04.11.2024 – 08.11.2024

(na potrzeby odbiorców, w siedzibie firmy dostępne są szczegółowe rozpiski towarowe i produkcyjne z wyszczególnieniem jakościowym i ilościowym wszystkich produktów użytych do przygotowania potraw)

Data	Menu	Gramatura
04.11.2024 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo**, masło 82*, szyneczka wieprzowa „Staromiejska”**, świeży ogórek zielony, , herbata II ŚNIADANIE: pancake**/*****/* z wiśniami OBIAD - ZUPA: fasolowa z fasolki kolorowej „Jaś” na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: spaghetti** Bolognese – z sosem mięsno – pomidorowym z warzywami Kompot owocowy PODWIECZOREK: mus owocowy	50g,10g,15g ,200ml 1 porcja 200ml 200g 200ml 1 porcja
05.11.2024 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo**, masło 82*, pasta drobiowa z kurczaka z dodatkiem zielonej soczewicy , herbata II ŚNIADANIE: jogurt naturalny* z kleksem owocowym OBIAD - ZUPA: koperkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z grysikiem** II DANIE: bitki wieprzowe w sosie**, ziemniaki gotowane, surówka z wielowarzynna z oliwą z oliwek Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży owoc, biszkopty**/*	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 50g + 50 ml, 70g,50g 200ml 1 porcja
06.11.2024 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, powidła śliwkowe, herbata, II ŚNIADANIE: owsianka** na mleku* ZUPA: krupnik** na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z jarzynką i ziemniakami II DANIE: kluski z mięsem okraszone cebulką, surówka z kapusty czerwonej z olejem z winogron kompot PODWIECZOREK: wypiek własny – ciasto**/*****/* dyniowe na mleku*	50g, 10g, 20g,200ml 1 porcja 200ml 2 szt. , 50g 200ml 1 porcja

ALERGENY

*	**	***	****	*****	*****	*****	*****	*****
mleko/nabiał	gluten	seler	ryby	jaja kurze	gorczyca	orzechy	sezam	soja
								
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.								

- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 0-3.,3-5; 6-13 la. 14-16 lat a podana waga jest uśredniona aby spełniała zapotrzebowania energetyczne uczniów szkolnych w różnym wieku
- Dania wytwarzamy z zawsze świeżych i pełnowartościowych produktów.
- Do przyprawiania potraw używa się: soli (w ilości dozwolonej), cukru (w ilości dozwolonej), pieprzu naturalnego, papryki mielonej, czosnku świeżego i mielonego, oraz ziół świeżych i suszonych.
- Do przygotowania dań nie używa się barwników, konserwantów, ulepszczy smaku, i wszelkich innych dodatków nie dozwolonych w żywieniu grupy wiekowej 3-5 lat; 6-13 lat, 14-16 lat
- Jadłospisy są sporządzane przy konsultacji dietetyka klinicznego
- Jadłospis jest sporządzony zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016.

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Uslugowe „Manager-Pol”, 41-800 Zabrze, Pl. Warszawski 5, NIP 648-000-32-59

Tel: 501-179-907, 506-174-870, 517-147-666 @: managerpol@o2.pl

MANAGER-POL

<p>07.11.2024 Czwartek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, polędwica z indyka**, sałata zielona, herbata II ŚNIADANIE: świeży banan ZUPA: barszcz czerwony zabieleny *na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: buchty**/*, sos jogurtowo* - owocowy kompot PODWIECZOREK: galaretka owocowa</p>	<p>50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 1 szt, 60 ml 200ml 1 porcja</p>
<p>08.11.2024 Piątek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**, masło 82%*, pasta jajeczna*****/* z tartą papryką i rzodkiewką, , herbata II ŚNIADANIE: sok owocowo – warzywny przecierany OBIAD – ZUPA: pomidorowa na wywarze mięsno – jarzynowym z makaronem**, zabieleną* II DANIE: filet rybny****/**/* panierowany, smażony metodą beztłuszczową, ziemniaki gotowane, surówka z warzyw kiszonych z oliwą z oliwek kompot owocowy PODWIECZOREK: serek homogenizowany*</p>	<p>50g,10g,30g,200ml 1 porcja 200ml 50g,70g,50g 200ml 1 porcja</p>

ALERGENY								
* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.								

- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 0-3.,3-5; 6-13 la. 14-16 lat a podana waga jest uśredniona aby spełniała zapotrzebowania energetyczne uczniów szkolnych w różnym wieku
- Dania wytwarzamy z zawsze świeżych i pełnowartościowych produktów.
- Do przyprawiania potraw używa się: soli (w ilości dozwolonej), cukru (w ilości dozwolonej), pieprzu naturalnego, papryki mielonej, czosnku świeżego i mielonego, oraz ziół świeżych i suszonych.
- Do przygotowania dań nie używa się barwników, konserwantów, ulepszczy smaku, i wszelkich innych dodatków nie dozwolonych w żywieniu grupy wiekowej 3-5 lat; 6-13 lat, 14-16 lat
- Jadłospisy są sporządzane przy konsultacji dietetyka klinicznego
- Jadłospis jest sporządzony zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016.

MANAGER-POL

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

12.11.2024-15.11.2024

(na potrzeby odbiorców, w siedzibie firmy dostępne są szczegółowe rozpiski towarowe i produkcyjne z wyszczególnieniem jakościowym i ilościowym wszystkich produktów użytych do przygotowania potraw)

Data	Menu	Gramatura
11.11.2024 Poniedziałek	DZIEŃ WOLNY – ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI	
12.11.2024 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**, masło 82%, pasta pasta z wędliny drobiowej** z białą rzodkiewką, herbata, II ŚNIADANIE: deserek mleczno* - owocowy OBIAD – ZUPA: zupa ziemniaczana na wywarze jarskim*** z zieleniną II DANIE: risotto z mięsem drobiowym i warzywami Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży owoc sezonowy	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 150g 200ml 1 porcja
13.11.2024 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, bułeczka maślana**/*, dżem owocowy herbata, kakao na mleku* II ŚNIADANIE: tarta marchewka z jabłkiem ZUPA: marchwiowa na wywarze jarzynowym z ryżem i zieloną pietruszką II DANIE: gulasz węgierski wieprzowy z warzywami, makaron** świderki kompot PODWIECZOREK: wypiek własny – ciasto**/*****/* szpinakowe z jabłkami	50g, 10g, 20g,200ml 1 porcja 200ml 120g, 60g 200ml 1 porcja

ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurcze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.								

- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 0-3.,3-5; 6-13 la. 14-16 lat a podana waga jest uśredniona aby spełniała zapotrzebowania energetyczne uczniów szkolnych w różnym wieku
- Dania wytwarzamy z zawsze świeżych i pełnowartościowych produktów.
- Do przyprawiania potraw używa się: soli (w ilości dozwolonej), cukru (w ilości dozwolonej), pieprzu naturalnego, papryki mielonej, czosnku świeżego i mielonego, oraz ziół świeżych i suszonych.
- Do przygotowania dań nie używa się barwników, konserwantów, ulepszczy smaku, i wszelkich innych dodatków nie dozwolonych w żywieniu grupy wiekowej 3-5 lat; 6-13 lat, 14-16 lat
- Jadłospisy są sporządzane przy konsultacji dietetyka klinicznego
- Jadłospis jest sporządzony zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016.

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Uslugowe „Manager-Pol”, 41-800 Zabrze, Pl. Warszawski 5, NIP 648-000-32-59

Tel: 501-179-907, 506-174-870, 517-147-666 @: managerpol@o2.pl

MANAGER-POL

<p>14.11.2024 Czwartek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, polędwica z warzywami, rukola, herbata, II ŚNIADANIE: kaszka na mleku* - jaglanka z malinami ZUPA: jesienna warzywna na wywarze drobiowym II DANIE: pierogi ruskie**/*, z cebulką, surówka z kapust mieszanych kompot PODWIECZOREK: ryż na mleku* z cynamonem</p>	<p>50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 3szt., 50g 200ml 1 porcja</p>
<p>15.11.2024 Piątek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**, masło* 82%, twarożek* ze szczypiorkiem, herbata II ŚNIADANIE: smoothie warzywno - owocowe OBIAD - ZUPA: pieczarkowa na wywarze mięsno – jarzynowym*** z makaronem**, zabieleną* II DANIE: paluszki rybne****/*****/**, ziemniaki gotowane, surówka z ogórków z olejem z winogron Kompot owocowy PODWIECZOREK: kisiel owocowy ze śmietanką*</p>	<p>50g,10g,30g,200ml 1 porcja 200ml 50g,70g, 50g 200ml 1 porcja</p>

ALERGENY								
* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.								

- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 0-3.,3-5; 6-13 la. 14-16 lat a podana waga jest uśredniona aby spełniała zapotrzebowania energetyczne uczniów szkolnych w różnym wieku
- Dania wytwarzamy z zawsze świeżych i pełnowartościowych produktów.
- Do przyprawiania potraw używa się: soli (w ilości dozwolonej), cukru (w ilości dozwolonej), pieprzu naturalnego, papryki mielonej, czosnku świeżego i mielonego, oraz ziół świeżych i suszonych.
- Do przygotowania dań nie używa się barwników, konserwantów, ulepszczy smaku, i wszelkich innych dodatków nie dozwolonych w żywieniu grupy wiekowej 3-5 lat; 6-13 lat, 14-16 lat
- Jadłospisy są sporządzane przy konsultacji dietetyka klinicznego
- Jadłospis jest sporządzony zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016.

MANAGER-POL

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

18.11.2024 – 22.11.2024

(na potrzeby odbiorców, w siedzibie firmy dostępne są szczegółowe rozpiski towarowe i produkcyjne z wyszczególnieniem jakościowym i ilościowym wszystkich produktów użytych do przygotowania potraw)

Data	Menu	Gramatura
18.11.2024 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**, masło* 82%, szynka biała ze schabu wieprzowego**, mix zielonych warzyw, herbata, II ŚNIADANIE: deserek czekoladowy na mleku* z musem owocowym z przecieranych owoców OBIAD - ZUPA: ogórkowa warzyw na wywarze jarzynowym, zabelana* II DANIE: naleśniki**/*****/ z białym serem* Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży owoc sezonowy, chrupki kukurydziane	50g,10g,15g ,200ml 1 porcja 200ml 1 szt. 200ml 1 porcja
19.11.2024 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo mieszane**, masło* 82%, pasta mięsna z szynki gotowanej i indyka z tartymi warzywami, herbata II ŚNIADANIE: deserek „Panna Cotta” na mleku* z malinami ZUPA: kalafiorowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** II DANIE: kotlet mielony z mięsa wieprzowo – drobiowego (70%/30%) **/*****, ziemniaki gotowane, buraczki gotowane tarte Kompot owocowy PODWIECZOREK: budyń na mleku* śmietankowy* z biszkoptem**/*	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 50g,70g,50g 200ml 1 porcja
20.11.2024 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, serek biały* z miodem, herbata, II ŚNIADANIE: mleko* z płatkami kukurydzianymi ZUPA: szpinakowa na wywarze drobiowo – jarzynowym II DANIE: potrawka z kurczaka z warzywami, ryż gotowany KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: ciasto drożdżowe*/** z budyniem na mleku*	50g, 10g, 20g,200ml 1 porcja 200ml 120g, 70g 200ml 1 porcja

ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.								

- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 0-3.,3-5; 6-13 la. 14-16 lat a podana waga jest uśredniona aby spełniała zapotrzebowania energetyczne uczniów szkolnych w różnym wieku
- Dania wytwarzamy z zawsze świeżych i pełnowartościowych produktów.
- Do przyprawiania potraw używa się: soli (w ilości dozwolonej), cukru (w ilości dozwolonej), pieprzu naturalnego, papryki mielonej, czosnku świeżego i mielonego, oraz ziół świeżych i suszonych.
- Do przygotowania dań nie używa się barwników, konserwantów, ulepszczy smaku, i wszelkich innych dodatków nie dozwolonych w żywieniu grupy wiekowej 3-5 lat; 6-13 lat, 14-16 lat
- Jadłospisy są sporządzane przy konsultacji dietetyka klinicznego
- Jadłospis jest sporządzony zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016.

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Uslugowe „Manager-Pol”, 41-800 Zabrze, Pl. Warszawski 5, NIP 648-000-32-59

Tel: 501-179-907, 506-174-870, 517-147-666 @: managerpol@o2.pl

MANAGER-POL

<p>21.11.2024 Czwartek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, jajecznic***** na maśle*, szynka z indyka, sałata rzymska**, herbata, II ŚNIADANIE: mus bananowy ZUPA: ziemniaczano – warzywna na wywarze jarskim II DANIE: wieprzowina w sosie**, kasza jęczmienna**, brokuł gotowany KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: koktajl truskawkowy na maślanec*</p>	<p>50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 70g, 70g, 50g 200ml 1 porcja</p>
<p>22.12.2024 Piątek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo**, mała* 82%, pasta rybna**** z pomidorami, herbata, II ŚNIADANIE: chałka**/*/****** z masłem* i dżemem własnej produkcji z owoców przecieranych OBIAD - ZUPA: krem pomidorowy na wywarze mięsno – jarzynowym ze słonecznikiem II DANIE: jajko gotowane*****, delikatny sos szpinakowy* , ziemniaki gotowane, drobno tarta marchewka z sokiem z cytryny i olejem z winogron Kompot wieloowocowy PODWIECZOREK: świeży banan</p>	<p>50g,10g,30g,200ml 1 porcja 200ml ½ szt.g, 50g, 70g,50g 200ml 1 porcja</p>

ALERGENY								
* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.								

- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 0-3.,3-5; 6-13 la. 14-16 lat a podana waga jest uśredniona aby spełniała zapotrzebowania energetyczne uczniów szkolnych w różnym wieku
- Dania wytwarzamy z zawsze świeżych i pełnowartościowych produktów.
- Do przyprawiania potraw używa się: soli (w ilości dozwolonej), cukru (w ilości dozwolonej), pieprzu naturalnego, papryki mielonej, czosnku świeżego i mielonego, oraz ziół świeżych i suszonych.
- Do przygotowania dań nie używa się barwników, konserwantów, ulepszczy smaku, i wszelkich innych dodatków nie dozwolonych w żywieniu grupy wiekowej 3-5 lat; 6-13 lat, 14-16 lat
- Jadłospisy są sporządzane przy konsultacji dietetyka klinicznego
- Jadłospis jest sporządzony zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016.

MANAGER-POL

JADŁOSPIS ŻŁOBEK

25.11.2024 – 29.11.2024

(na potrzeby odbiorców, w siedzibie firmy dostępne są szczegółowe rozpiski towarowe i produkcyjne z wyszczególnieniem jakościowym i ilościowym wszystkich produktów użytych do przygotowania potraw)

Data	Menu	Gramatura
25.11.2024 Poniedziałek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, szynka konserwowa**, mix sałat, herbata II ŚNIADANIE: deserek jogurtowy* z tartym jabłkiem i cynamonem OBIAD: ZUPA: żurek** na wywarze jarzynowym z ziemniakami II DANIE: makaron** z białym serem* i granatem Kompot owocowy PODWIECZOREK: wek**/* z masłem* i pastą z pieczonego w folii filetu z kurczaka	50g,10g,30g , 8g ,200ml 1 porcja 200ml 200g 200ml 1 porcja
26.11.2024 Wtorek	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, pasta warzywna z ciecierzycą, herbata II ŚNIADANIE: deserek mleczny* z czarną porzeczką OBIAD - ZUPA: rosół drobiowy z ryżem i zieleniną II DANIE: „kurczę pieczone” , ziemniaki gotowane, marchewka gotowana Kompot owocowy PODWIECZOREK: świeży banan	50g,10g, 20g, 200ml 1 porcja 200ml 50g,70g,50g 200ml 1 porcja
27.11.2024 Środa	ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, dżem z czarnej porzeczki, herbata II ŚNIADANIE: kaszka manna* na mleku* ZUPA: ziemniaczana / przedszkola - delikatna grochowa na wywarze drobiowo – jarzynowym** z ziemniakami i majerankiem II DANIE: leczo** warzywne z indykiem, ryż gotowany KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: brownie**/****/* na mleku* z czerwoną porzeczką	50g, 10g, 20g,200ml, 200ml 1 porcja 200ml 200g 200ml 1 porcja

ALERGENY

* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, lubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.								

- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 0-3.,3-5; 6-13 la. 14-16 lat a podana waga jest uśredniona aby spełniała zapotrzebowania energetyczne uczniów szkolnych w różnym wieku
- Dania wytwarzamy z zawsze świeżych i pełnowartościowych produktów.
- Do przyprawiania potraw używa się: soli (w ilości dozwolonej), cukru (w ilości dozwolonej), pieprzu naturalnego, papryki mielonej, czosnku świeżego i mielonego, oraz ziół świeżych i suszonych.
- Do przygotowania dań nie używa się barwników, konserwantów, ulepszaczy smaku, i wszelkich innych dodatków nie dozwolonych w żywieniu grupy wiekowej 3-5 lat; 6-13 lat, 14-16 lat
- Jadłospisy są sporządzane przy konsultacji dietetyka klinicznego
- Jadłospis jest sporządzony zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016.

Przedsiębiorstwo Marketingowo-Uslugowe „Manager-Pol”, 41-800 Zabrze, Pl. Warszawski 5, NIP 648-000-32-59

Tel: 501-179-907, 506-174-870, 517-147-666 @: managerpol@o2.pl

MANAGER-POL

<p>28.11.2024 Czwartek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, polędwica miodowa**, pomidor, herbata II ŚNIADANIE: sałatka owocowa ZUPA: brokułowa na wywarze jarzynowym II DANIE: pulpety mięsne z mięsa drobiowo – wieprzowego**/***** w delikatnym sosie pieczarkowym**/*, kasza jęczmienna** / gryczana, mix warzyw parowanych KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: budyń czekoladowy na mleku*</p>	<p>50g,10g,30g,8g,200ml 1 porcja 200ml 50g,50 ml, 70g,50g 200ml 1 porcja</p>
<p>29.11.2024 Piątek</p>	<p>ŚNIADANIE: pieczywo** mieszane, masło 82%, paprykarz rybny****własnej produkcji, ogórek zielony, herbata II ŚNIADANIE: smoothie bananowo – szpinakowe ZUPA: pomidorowa na wywarze mięsno – jarzynowym z zacierką**/***** II DANIE: filet rybny**** panierowany**/*****, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej z marchewką, pietruszką i tartym jabłkiem KOMPOT OWOCOWY PODWIECZOREK: świeży owoc sezonowy</p>	<p>50g,10g,30g,200ml 1 porcja 200ml 1 szt.,70g, 50g 200ml 1 porcja</p>

ALERGENY								
* mleko/nabiał	** gluten	*** seler	**** ryby	***** jaja kurze	***** gorczyca	***** orzechy	***** sezam	***** soja
								
Pozostałe alergeny z listy 13 podstawowych alergenów, czyli: skorupiaki, mięczaki, łubin, dwutlenek siarki nie są zawarte w oferowanych przez nas produktach ani daniach.								

- Jadłospis skomponowany jest zgodnie z zapotrzebowaniem kalorycznym i energetycznym dla grupy wiekowej 0-3.,3-5; 6-13 la. 14-16 lat a podana waga jest uśredniona aby spełniała zapotrzebowania energetyczne uczniów szkolnych w różnym wieku
- Dania wytwarzamy z zawsze świeżych i pełnowartościowych produktów.
- Do przyprawiania potraw używa się: soli (w ilości dozwolonej), cukru (w ilości dozwolonej), pieprzu naturalnego, papryki mielonej, czosnku świeżego i mielonego, oraz ziół świeżych i suszonych.
- Do przygotowania dań nie używa się barwników, konserwantów, ulepszczy smaku, i wszelkich innych dodatków nie dozwolonych w żywieniu grupy wiekowej 3-5 lat; 6-13 lat, 14-16 lat
- Jadłospisy są sporządzane przy konsultacji dietetyka klinicznego
- Jadłospis jest sporządzony zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016.